



Fruchtige Eis-Törtchen

Zutaten

- 300 g Aprikosenhälften a.d. Dose
- 180 g Puderzucker
- 500 g Naturjoghurt, 3,5% Fett
- 300 g Beerenmischung, tiefgefroren

Zubereitung

1. Für die hellen Eis-Törtchen Aprikosenhälften abtropfen lassen. Aprikosen etwas klein schneiden und zusammen mit 50 g Puderzucker und die Hälfte des Naturjoghurts pürieren.
2. Für die roten Eis-Törtchen Beeren antauen lassen und mit restlichem Puderzucker sowie dem restlichen Naturjoghurt pürieren.
3. Die beiden Eismassen getrennt in die Vertiefungen einer Mini-Muffinform geben und ca. 45 Min. gefrieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	11 g
Energie	57 kcal
Fett	1 Gramm
Protein	1 Gramm

🕒 50 Minuten

⊕ 24 Stück